

# CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

du 16-juin au 20-juin

L'Atelier

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Taboulé 	Pâté de campagne	Salade aux croûtons 	Betteraves rouges 	Melon 
	Œuf dur mayonnaise 	Salade de tomates 	Salade de lentilles 	Salade composée 	Saucisson à l'ail
PLATS	Omelette au fromage 	Rôti de dinde sauce forestière 	Bœuf façon carbonnade 	Gratin de pâtes au jambon 	Filet de poisson sauce curry 
	Escalope panée	Sauté de porc sauce tomate 	Filet de colin et sa sauce 	Steack haché de veau	Sauté de volaille
	Pâtes	Purée	Pommes de terre 	Pâtes 	Riz jaune
	Courgettes sautées	Brocolis	Carottes 	Poêlée de légumes	Fondue de poireaux
FROMAGES	Edam	St Nectaire 	Bleu	Petit suisse	Emmental
DESSERTS	Fruit de saison 	Flan nappé caramel	Gâteau au chocolat 	Salade de fruits 	Chou chantilly 
	Crème praliné	Tarte aux pommes 	Fruit de saison 	Yaourt	Fruit de saison 

# CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

du 16-juin au 20-juin



SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
ENTRÉES	Maïs en salade 	Asperges	Pois chiche en salade 	<b><u>STREET FOOD</u></b>  Buffet d'entrée 
PLATS	Filet mignon de porc 	Roulé au fromage	Raviolis de bœuf	Tacos 
	Flageolets	Riz	Haricots verts	Frites fraîches 
	Julienne de légumes	Gratin de blettes		Salade verte 
FROMAGES				
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Compote	Crème chocolat	Beignets chocolat	Yaourt au fruit

Produit Bio



Recette réalisé par le Chef



Viande française



Recette végé



Produit frais



Produit local



Pêche durable



Dessert réalisé par le Chef



Produit de saison



Street Food

